

Flammekueche

écrit par Pariseyn | 14 juillet 2021



Les boulangers alsaciens avaient l'habitude de tester la température de leur four à bois en y introduisant un peu de pâte d'abord, puis de la pâte garnie d'oignons, de crème et de lardons. Si la tarte « flammée » (c'est-à-dire passée à la flamme du four en traduction littérale, et non flambée comme on le voit souvent) cuisait en 2 / 3 minutes, la température était idéale pour cuire le pain. A noter que les boulangers italiens ont eu la même pratique, ce qui a donné naissance à la pizza !

Ingrédients, pour 1 flammekueche :

150 g de [pâte à pizza](#) ou de pâte à pain du boulanger

100 g de fromage blanc à 4%

25 g de crème fraîche entière

100 g d'allumettes de lardons nature

1 gros oignon

3 g de fécule de maïs

Noix de muscade en poudre

Sel, poivre

Préchauffer le four à sa chaleur maxi (275°C pour moi) en position sole et voûte, avec une pierre à pain en position 2, 1 étant la plus basse. La pierre doit chauffer au moins 1 heure avant la cuisson.

Eplucher et couper l'oignon en fines lamelles à l'aide d'une mandoline (position 1 sur ma mandoline, c'est-à-dire position mini). Transférer dans un grand bol, saler, remuer pour bien

imprégner les rondelles et laisser reposer une demie heure.

Dans un grand bol, mélanger le fromage blanc, la crème fraîche, la féculé de maïs, un tour de moulin à poivre et une pincée de noix de muscade. Ne pas saler, les oignons le sont déjà. La féculé de maïs permet à la sauce de ne pas trop se liquéfier à la cuisson. Réserver.

Préparer une feuille de papier cuisson au format de la pelle à pain.

Sur un plan de travail bien fariné, abaisser la pâte, à la main d'abord, puis au rouleau, en prenant bien soin à ce qu'elle n'adhère pas au plan de travail. La retourner régulièrement, jusqu'à obtenir un diamètre de 32 cm ou un rectangle d'environ 25 x 30 cm. Si la pâte est tenace et résiste à l'étalement, la couvrir et la laisser reposer une quinzaine de minutes. Cela permet au gluten de se détendre. L'abaisse doit être légèrement translucide.

Basculer la pâte sur l'avant bras gauche, récupérer la moitié pendante avec la main droite et secouer en douceur pour enlever l'excédent de farine.

Transférer la pâte sur la papier sulfurisé et déposer le tout sur la pelle à pain.

Garnir la pâte de sauce au fromage blanc sur toute la surface de la pâte avec le dos d'une cuillère.

Répartir les rondelles d'oignons.

Eparpiller sur toute la surface les allumettes de lardons.



Si vous n'avez pas d'autre réglage, laisser votre four sur la position sole et voûte. Sinon, utiliser comme moi la position

« pizza » qui combine sole et chaleur tournante à 275°C.

Cuire 5 minutes en surveillant la coloration.

Déguster avec les doigts immédiatement à la sortie du four accompagnée d'une belle salade verte.



On peut aussi ajouter de l'emmental râpé, on s'éloigne de la version originale, mais c'est très bon !